This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

3 2044 106 426 117

+
M4687v

W. G. FARLOW.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Vorzügliche einheimische

eßbare Schwämme.

Anhang der Beschreibung der schädlichen einheimischen Giftgewächse.

Nach der Natur beschrieben und durch illuminirte Kupfer erläutert

von

J. L. A. Mayer,

Königl. Preuß. Rath und Leibarzt.

Mit Königl. Preußischem allergnädigsten Privilegio.

Berlin, 1801.

Gedruckt bey Georg Decker.

Digitized by Google

Digitized by Google

Von eßbaren Schwämmen überhaupt.

Obgleich die natürliche Ordnung der Vegetabilien, welche man mit dem Namen Schwämme (Fungi) belegt, einen geringeren Beytrag zu den Nahrungsmitteln für Menschen liefert, als andere Ordnungen des Gewächsreiches, so ist dieser Beytrag doch immer noch beträchtlich genug, um eine genauere Untersuchung und Bestimmung der eßbaren Schwämme zu einem Gegenstande des nützlichen Forschens zu machen. Diese Untersuchung gewährt, außer der genaueren Bekanntschaft mit dieser Art von Nahrungsmitteln, auch noch den Vortheil, für manche andere, eßbaren Schwämmen oft sehr ähnliche und bey dem Genuß der menschlichen Gesundheit doch sehr schädliche Schwämme zu warnen, damit der aus solcher Verwechselung nicht selten entstandenen Nachtheil der Gesundheit, ja selbst Lebensgefahr vermieden werde.

Erfahrung ist in eben der Art, wie bey den mehresten anderen Nahrungsmitteln des vegetabilischen Reiches auch wohl bey der Entdeckung eßbarer Schwämme die erste Lehrerin gewesen, so wie sie auch von dem Schaden, ja von der Todesgefahr, in welche der Genuß giftiger Schwämme den Menschen bringen kann, durch Thatsachen zuerst die Ueberzeugung gab. Diese ersten aus der Erfahrung erlangten Kenntnisse wurden dann durch Vergleichung dessen, was man hernach im Allgemeinen von nützlichen Nahrungsstoffen für Menschen erforschte, mit den Bestandtheilen, welche man bey chemischer Zerlegung der Schwämme in ihnen vorfand, unstreitig vermehrt, und sie sind auf diesem Wege noch manches Zuwachses und mancher Berichtigung fähig.

Allgemeine Bestandtheile der Schwämme sind: 1) Wasser, und zwar in großer Menge. Manche Schwämme haben sieben Achtheile Wasser in sich. 2) Luftstoffe oder Gaßarten. Humbold fand, daß sie, wenn sie verbrannt wurden, Wasserstoffgaß mit einem kleinen Theile Kohlensaurem Gaß aushauchten. 3) Reizende Stoffe; die mehresten sind mit den Luftstoffen und dem Wasser genau verbunden, und zeigen sich vorzüglich als flüchtiges Laugensalz; hierdurch wirken sie aber auch auf eine andere ganz eigene Art in das Geschmacks- und Geruchsorgan. Je mehr flüchtiges Laugensalz die Schwämme enthalten, desto mehr sind sie zur Fäulniß geneigt, desto kürzer leben sie, und desto schneller gehn sie in wirkliche Fäulniß über, und verbreiten dabey einen vorzüglich starken Gestank. Andere reizende mit den festeren Bestandtheilen genau verbundene Stoffe, welche entweder Wohlschmack, Säure, Bitterkeit, zusammenziehendes Wesen oder Aehkraft auf der Zunge vermuthen, besitzen die Schwämme nur sehr wenige. 4) Gluten oder Stärkestoff. Von ihm enthalten die Schwämme im Verhältniß des Flüßigen nur sehr weniges. 5) Gallertstoff. Nur wenige Schwämme besitzen ihn; und immer ist er in geringerer Menge vorhanden als das Gluten.

Die zur Nahrung der Menschen dienlichen Stoffe sind, nach den besten physiologisch-chemischen Untersuchungen, Wasser, Gallert und Gluten, jedoch so, daß die beyden ersten Stoffe die mehreste und am leichtesten zu bearbeitende Nahrung liefern, und das letztere den geringsten und am schwersten im menschlichen Körper zu bearbeitenden Beytrag dazu giebt.

Wenn man daher die Schwämme in Ansehung ihrer zur Ernährung des Menschen schicklichen Stoffe, betrachtet, so ist es leicht einzusehn, daß sie für ihn nicht viel nahrhaftes enthalten, und daß sie, insbesondere wegen des festen Nahrungsstoffes, nehmlich wegen des Glutens, schwer verdaulich seyn müssen. Sie erfordern daher starke Dauungskräfte, und sind da, wo sich diese schwächer finden, schon wegen der Art ihrer Nahrungsstoffe nachtheilig, wenn sie auch sonst keinen schädlichen Reiz verursachen.

Robuste Menschen können indessen, der Erfahrung gemäß, Schwämme als Nahrungsmittel nicht allein ertragen, sondern sie nähren sich auch gut davon. Arme Bauern essen oft viele Schwämme, und genießen dabey doch der besten Gesundheit. Die Erfahrung beweiset es ja, daß Noth und Gewohnheit dem Magen sogar Baumrinden vertragen lehrt, und diese enthalten doch unstreitig noch viel weniger Nahrungsstoff als Schwämme.

Digitized by Google

Da nun überdem auch in einigen Schwämmen etwas Gallertartiges, welches leichter verdauet wird, enthalten ist, ja verschiedene sich sogar durch Wohlschmack und Wohlgeruch so sehr empfehlen, daß man sie als Leckerbissen schätzet, so haben sich diese Gewächse noch immer bisher als Nahrungsmittel behauptet. Dieses geschieht noch um so mehr, da man durch Zubereitung in einigen Schwämmen scharfe Stoffe theils ganz wegnehmen, theils verbessern und sie dadurch genießbar machen lernte. So viel ist indessen gewiß, und aus dem, was ich oben gesagt habe, dargethan, daß Schwämme für zärtliche Personen und Kinder nothwendig eine nachtheilige Speise sind, und insbesondre dann, wenn sie in Menge genossen werden. Herzensangst, Magenkrampf und heftige Kolik sind alsdann die gewöhnlichen Folgen ihres Genusses.

Eigentlich giftige Schwämme, und dieß sind bey weiten die meisten, wegen ihrer großen Schärfe und Neigung zur Fäulniß, erzeugen entweder Entzündung des Magens oder der Gedärme und fauligen Durchlauf, und wenn der Tod erfolgt, so findet man Beweise des Brandes im Magen und in den Eingeweiden.

Es wäre zwar zu wünschen, daß alle schädliche Schwämme genau bestimmt wären, damit man unter den übrigen die Auswahl der zum Genuß tauglichsten treffen könnte; allein man muß frey gestehen, daß die Kenntniß sowohl der schädlichen und zum Genuß untauglichen Schwämme, als auch der eßbaren, bisher nur noch aus sehr unvollkommenen Bruchstücken besteht. Da nun überdem die Schwämme nur Nahrungsmittel von geringerem Werth sind, so muß man schon zufrieden seyn, daß man diejenigen genau kennt, von denen die Erfahrung es sicher bewies, daß sie eßbar sind. Dabey muß man sich aber beständig bestreben, diese eßbaren Schwämme von den ihnen einigermaßen ähnlichen schädlichen zu unterscheiden und die allgemeinen Charaktere immer mehr zu erforschen, wodurch Schwämme, wenn man sie noch nicht gewiß als schädliche oder eßbare erkannt hat, wegen der Schädlichkeit verdächtig werden, oder von ihrer Nützlichkeit, als Speise, gegründete Muthmaßung geben.

Verdacht der Schädlichkeit oder wenigstens der Untauglichkeit als Speise trift der Erfahrung nach vorzüglich

1) diejenigen Schwämme, welche einen hohlen Strunk haben;
2) diejenigen, welche so schnell wachsen, daß sie in wenigen Stunden ihre völlige Größe erreichen;
3) diejenigen, welche einen widrigen starken Geruch besitzen;
4) diejenigen, welche, dem Geschmack nach, scharf oder gar ätzend sind;
5) diejenigen, welche oft schnell ihre Farbe verändern, und besonders diejenigen Schwämme, welche eine grünliche oder schwarzbraune Farbe annehmen;
6) diejenigen, welche schnell in eine faule Jauche zerfließen, und
7) endlich diejenigen, welche, wenn man sie mit Wasser kocht, hart, blau oder schwarz werden.

Die Gründe sind folgende: Der hohle Strunk und der sehr schnelle Wachsthum der Schwämme beweisen die geringere Menge seiner zur Nahrung dienlichen festern Stoffe. Widrige und starke im Geruch sich zeigende angreifende flüchtige Stoffe und diejenige, welche der Geschmack als scharf und so gar bisweilen als ätzend verräth, beweisen wohl starke reizende Kraft, aber eben dadurch auch eine geringere Menge solcher Stoffe, welche zur Nahrung tauglich sind; Arzneymittel können solche Schwämme wohl seyn, aber zu nahrhafter Speise sind sie nicht tauglich; zum Beyspiel dient der Fliegenschwamm (Agaricus muscarius). Schnelle Veränderung der Farbe beweiset eine in den Säften des Schwammes geschehende innere mannigfaltige Art von chemischer Bewegung, und besonders zeigt die Veränderung der Farbe ins Grünliche, Blaue und Schwärzlichbraune, die Neigung dieser Bewegung zur Fäulniß. Schnelles Faulen eines Schwammes, wenn er auch seine Farbe nicht verändert, beweiset eine noch größere Neigung zur Fäulniß, und jedes dieser beyden letztern Kennzeichen, schnelle Veränderung der Farbe, und schnelles Faulen zeichnet also gewiß einen Schwamm dahin aus, daß er als Speise schädlich sey, denn sein Genuß muß nothwendig faulige Unreinigkeiten der ersten Wege und alle ihre schädliche Folgen erzeugen. Endlich das Erhärten eines Schwammes bey dem Kochen im Wasser giebt einen untrüglichen Beweis, daß er auch im Magensafte nicht sehr auflösbar seyn wird, sondern bloß als ein träges, mühsam durch die Darmbewegung fortzuschaffender Körper da liegen, und dem Magen zur Last fallen werde, ohne eigentlich nützliche Nahrung zu geben.

Durch entgegengesetzte Charaktere giebt uns ein Schwamm die Muthmaßung an die Hand, daß er als Speise nützlich seyn könne. Dahin gehört vorzüglich:

1) wenn er einen angenehmen Geschmack und Geruch hat;
2) wenn er nur nach längerer Zeit fault;
3) wenn er in Wasser gekocht Gallertstoff absetzt, welches sich darin auflöst, oder Gluten, welches darin wenigstens weich wird.

Ich werde nun die geprüften und in der Erfahrung als Eßbar bestätigten Schwämme nach den von Kräuterkennern bestimmten Geschlechtern derselben abhandeln, und die nützlichsten unter ihnen, welche bey uns einheimisch sind, nach der Natur abgebildet, vorlegen. Wenn man sich nur dieser allein, auf der angezeigten Art, als Speise bedient, so wird man gewiß alle giftige und verdächtige Schwämme meiden.

Digitized by Google

Blätterschwämme (Agarici).

Agaricus Cantarellus, Pfiffer, Pfifferling, gelber Champignon, Chantarelle, Rehgeist.

Dieser Blätterschwamm erhält seine teutsche Namen von der gelben Farbe, welche er gewöhnlich besitzet, von dem geringen pfefferartigen Geschmack, den man an ihm bemerkt, wenn er roh ist, und von den Thieren, welche ihn gerne fressen. Der Beyname Chantarelle entstand vom französischen Volksnamen.

Der Pfifferling ist in der Mark und in vielen anderen Provinzen Teutschlands, z. B. in Sachsen, Franken und Bayern, einheimisch, und findet sich überhaupt häufig in Europa.

Er hat seinen Standplatz in Wäldern, und vorzüglich in Fichtenwäldern.

Der Strunk dieses Schwammes ist kegelförmig, jedoch unten am schmaalsten. Seine Dicke ist hier etwa ein Drittheil Zoll, sie nimmt aber von unten nach oben so zu, daß der Strunk da, wo er endlich in den Huth übergeht, einen Zoll und darüber breit ist. Aeußerlich wird er von den herablaufenden Blättern des Huthes ganz bedeckt, und unten hat er kleine sehr kurze Wurzelzasern.

Der an seiner obern Fläche glatte Huth ist an seinem Umfange schwach gewölbt, und in der Mitte mehr oder weniger trichterförmig vertieft. Es kann diese Vertiefung in seltenen Fällen sogar so groß seyn, daß er dadurch einem Schlüsselschwamm (Peziza) dem ersten Anschein nach einigermaßen ähnlich wird. An dem dünnen, mehrentheils ungleich eingekerbten, hin und her gebogenen Rande reißt der Huth zuletzt in vielen Gegenden tiefer ein, und rollet die einzelnen Stücke oder Lappen des Randes auch wohl etwas zurück. Die Breite des Huthes ist von anderthalb Zoll bis zwey Zoll und darüber.

Wenn der Pfifferling zuerst aus der Erde hervorkommt, so hat er einen runden kugelförmigen Huth, und verändert sich allererst bey der Entwickelung in diejenige Gestalt, welche ich beschrieben habe.

Die Blätter entstehen unten am Rande des Huthes, und laufen zuerst an dessen unteren Fläche und dann am Strunk bis ganz nach unten herab. Sie spalten sich auf diesem Wege an verschiedenen Orten. Auf ihrer äußeren Fläche sieht man hie und da Adern. Ich sah einmal zwey durch einen Seitenfortsatz des Strunkes mit einander verwachsene Pfifferlinge, wobey sich die Blätter von einem dieser Schwämme zum andern fortsetzten.

Die äußere Farbe des ganzen Pfifferlings ist gelbbraunlich und gleichartig, nur in der mittleren Vertiefung der oberen Fläche des Huthes ist er zuweilen etwas blasser. Es giebt auch eine Abart des Pfifferlings von eygelber Farbe.

Im Durchschnitt ist dieser Schwamm durchaus von gleicher Dichtigkeit, und zeigt ein ziemlich festes Fleisch. Die Farbe dieses Fleisches im Strunk und Huth ist weiß; die Blätter haben aber auch innerlich eben die gelbbraune Farbe, welche sie äußerlich besitzen.

Man findet die Pfifferlinge sowohl im Frühlinge, als Herbst, und hier in der Nähe von Berlin in der Jungfernheide.

Der Geruch ist angenehm und wird von Haller mit dem Geruch frischer Pflaumen verglichen; der Geschmack ist, wie oben schon angemerkt worden, pfefferartig.

Gleditsch *) erzählt, daß bey Bauern, welche diese Schwämme roh genossen hätten, Kolik und Durchfälle entstanden wären. Ob nun gleich Steerbeck **) anführt, daß die Pfifferlinge roh ohne den geringsten Nachtheil, und selbst als Leckerbissen verspeiset worden sind, so halte ich es doch am sichersten, sie, wegen der Schärfe, welche vorzüglich in den Blättern und in der gelben äußeren Haut ihren Sitz hat, vor dem Genuß einer Zubereitung zu unterwerfen.

*) S. dessen Methodus fungorum Seite 104.

**) S. Franc. von Steerbeck Theatrum fungorum, Antw. 1675 und 1711. 4to.

Digitized by Google

Die Erfahrung lehrt, daß sie am besten zur unschädlichen Speise angewendet werden können, wenn man nach zuvor abgeschabten Blättern die äußere gelbe Haut abschneidet, und dann das weiße Fleisch entweder frisch mit Butter einkocht, oder auch mit Pfeffer und Salz in Essig einmacht.

Erklärung der Figuren des Pfifferlings.

Tab. I. Fig. 1. a.

Pfifferling, von vorne anzusehen.

A. Strunk mit den über ihn weglaufenden Blättern des Huthes.

C. Eingekerbter Rand des Huthes.

1. Anfang des Strunkes, dessen Wurzelchen noch an Erdschollen hängen.

2. 2. 2. Einkerbungen am Rande des Huthes.

Tab. I. Fig. 1. b.

In der Mitte zerspaltener Pfifferling, von oben anzusehen.

A. Zerspaltener Strunk und Huth.

B. Trichterförmige Vertiefung, welche der Huth in der oberen Fläche hat.

1. und 2. 2. bedeuten eben das, was sie in der vorigen Figur anzeigen.

3. Dicke der Haut, welche das Fleisch dieses Schwammes überzieht.

Agaricus delicioſus; Reitschker, Tännling, Hirschling, schmäler kleiner Milchschwamm.

Er hat den Namen Tännling erhalten, weil man ihn häufig in Tannenwäldern antrifft, besonders wenn diese hoch liegen. Hirschling heißt er, weil man bemerkte, daß ihn die Hirsche gern fressen. Batsch*) nannte ihn kleiner Milchschwamm wegen des Milchsaftes, den man in ihm antrifft, und weil man noch größere milchgebende Schwämme hat. Reitschker, Ritschker ist eine teutsche etwas unbestimmte Benennung, welche mehreren Schwämmen gegeben wird, an deren Rand man bisweilen Risse antrifft. Sie passet eigentlich auf die eßbaren Abarten dieses Schwammes gar nicht, weil diese ganz Ränder haben. Den lateinischen Beynamen gab man ihm wegen seines vorzüglichen Wohlschmacks.

Der Reitschker wächset in den mehresten Provinzen Teutschlands wild, und wird auch häufig in den Tannenwäldern um Berlin gefunden. Auch in andern europäischen Landen, welche nicht gar zu weit nach Norden liegen, trifft man ihn an. Wenn Wälder hoch liegen und öde sind, so wächset er am häufigsten darin.

Die Höhe dieses gestielten Blätterschwammes ist ein bis zwey Zoll.

Der Strunk ist glatt, walzenförmig im Durchschnitt, und von gleicher Dicke, welche ein Viertel bis einem halben Zoll und etwas darüber beträgt. Er hat unten sehr feine kurze Wurzelzasern.

Die Farbe der äußeren Fläche des Strunkes fällt aus dem Gelben ins Pomeranzenfarbne, doch bleibt sie allemal heller als die Farbe des Huthes.

Der Huth ist kreisförmig und breitet sich wagerecht aus. In der Mitte, wo er auf dem Strunk befestigt ist, hat er eine runde trichterförmige Vertiefung, welche sich nur gegen das Ende der Entwicklung des Schwammes zeigt. Am ganzen Umfange hat er einen glatten nach unten umgebogenen Rand. Die ganze schwach gewölbte Oberfläche des Huthes ist glatt, jedoch etwas feucht, und zeigt abwechselnde gelbe und orangefarbne Ringe, welche ein bis anderthalb Strohhalme breit von einander liegen. Diese Ringe sieht man auch auf dem umgebogenen Rande desselben.

Die

*) Gattungen und Arten der Schwämme. Halle 1783. S. 41. 42.

Digitized by Google

Die Blätter an der unteren Fläche des Huthes liegen sehr nah an einander, und sind durchaus, sowohl innerlich als äußerlich, von gleicher Farbe mit dem Strunk.

Innerhalb hat dieser Blätterschwamm ein dichtes weißes saftiges Fleisch. Nur in der Mitte befindet sich eine mit bräunlichen lockeren schwammigem Gewebe erfüllte ungleich längliche Höhle.

Es fließt aus den geritzten gelben Blättern dieses Schwammes ein saffranfarbner Saft oder Milch. Dieser Saft ist etwas scharf, und deshalb werden diese Blätter vom Huth abgeschabt, wenn man den Schwamm zur Speise anwendet.

Die Reitschker wachsen vom Ende des Septembers bis im November um Berlin herum wild. Sie verderben leicht, und werden dann hie und da grünlich: daher muß man sie in diesem Zustande nicht mehr pflücken und zur Speise anwenden.

In Cärnthen, Crain und Tyrol kultivirt man sie, wie bey uns die Champignons. Man ißt sie nicht allein frisch, nachdem die äußere Haut und die Blätter weggenommen worden, und sie dann mit Butter in Fleischbrühe gekocht sind; sondern man macht sie auch, nachdem sie auf die obige Art gereinigt und mit Essig abgekocht sind, mit Salz und Pfeffer für den Winter ein.

Diese eben beschriebene Art der Reitschker wird in unsern Gegenden vorzüglich zur angenehmen Speise angewendet, und wächset hier am häufigsten.

Sonst giebt es auch, nach Schäfers und Batsch Zeugniß, noch folgende Abarten: Die erste, wo der Huth bleyfarbig-braunroth oder braunroth ist, und mit cirkelartigen dunkleren Streifen eingefaßt wird; die Blätter sind nebst dem dicken Stiele von weißer Farbe.*) Die zweyte, wo Huth und Blättchen eine weißliche überaus blaß ins Ockerbraunröthliche fallende Farbe haben, der Strunk aber stark und weiß ist.**) Die dritte mit fleischfarben-braunrothem Huth, mannigfaltig gefärbtem und gestaltetem Rande, verlängertem und beynahe gleichfarbigem Strunk, und blässeren ins Gelbliche fallenden Blättern.***) Die vierte mit goldgelbem oder saffranfarbigem Huth, und starkem nebst den Blättern eben so gefärbten Strunk.****) Die fünfte mit goldgelb-saffranfarbigem Huth, verlängertem gleichfarbigen, jedoch etwas blässeren Strunke, und dunklen saffranfarbigen Blättern.†) Die sechste mit goldgelbem, allenthalben mit Haaren besetzten Huth, dessen Rand durch Haare zottig verbrämt wird; er hat Blätter von weißer Farbe, und der ebenfalls weiße Strunk ist nach unten etwas braunröthlich.††) Und endlich die siebente mit ockerfarben-braunröthlichem Huth, gleichfarbigen Blättern und einem starken etwas dicken weißen Strunk.†††)

Ob alle diese Abarten als Speise untersucht sind, ist mir nicht bekannt, daher ist es am besten, man wendet nur die eben beschriebene und von mir abgebildete Art der Tännlinge oder Reitschker zur Speise an.

Hier muß ich nun noch einen Blätterschwamm unserer Wälder anführen, der ebenfalls eine Abart des Reitschkers, und von allen aus Batsch angeführten Abarten unterschieden ist.

Gleditsch††††) allein beschreibt ihn unter die Abarten des Reitschkers, und zwar sehr deutlich. Man giebt hier diesem Schwamm die teutschen Namen: Giftiger Reitschker, Birken-Reitschker.†††††)

Er wächset unter Birken und ist kleinen eßbaren Reitschkern sehr ähnlich, nur unterscheidet er sich wesentlich durch folgende Eigenschaften:

Erstens, daß die Ueberbleibsel des dünnen häutigen Wulstes, welcher im Anfange den Rand des Huthes mit dem Strunk verbindet, als zottige Anhänge dieses nicht stark umgebogenen Randes lange sichtbar sind.

Zweytens, daß er an der oberen Fläche des Huthes und an seinen Ringen eine viel blässere Farbe besitzet; und

Drittens, daß dem Strunk, dem Wulst und den Blättern eine weißgraue Farbe zukommt.

*) S. Schäfer T. 235.
**) S. Schäfer T. 83.
***) S. Schäfer T. 73.
****) S. Schäfer T. 82. 206.
†) S. Schäfer T. 65.
††) S. Schäfer T. 227. 228.
†††) S. Schäfer T. 11. 12.
††††) S. dessen Methodus fungorum S. 101.
†††††) Schäfer bildet unter seinen Bayrischen Schwämmen T. XII. einen Schwamm unter dem Namen wilder Hirschling ab, den Batsch zu seiner siebenten Abart des Agarici delicioſi rechnet. Dieser ist der einzige, der eine etwas entfernte Aehnlichkeit mit unserm Birken-Reitschker hat, denn zuweilen ist dieser auch am Rande sehr stark zottig.

Digitized by Google

Die Birken-Reitschker sind wegen ihres sehr scharfen Saftes giftig. Dieser Saft, der sich auch noch durch seine weiße Farbe auszeichnet, erregt heftige und schmerzhafte Durchfälle.

Man findet sie um Berlin herum und in der ganzen Mark häufiger, als die eßbaren Reitschker, und da beyde oft unter einander stehen, so muß man sie gehörig von einander zu unterscheiden wissen.

Erklärung der Figuren des Reitschkers.

Tab. I. Fig. 2. a.

Reitschker, von oben anzusehen.

A. Strunk.

1. Dessen Anfang, wo sich seine Würzelchen an Erdschollen ansetzen.

B. Trichterförmige Vertiefung des Huthes.

C. Erhabener gewölbter Theil des Huthes.

2. 2. 2. Blaßgelbe Ringe desselben, welche mit den orangefarbnen abwechseln.

Tab. I. Fig. 2. b.

Reitschker, in der Mitte gespalten.

A. Durchschnitt des Strunkes.

B. Markröhre des Strunkes.

1. Anfang des Strunkes, wo die Würzelchen an Erdschollen hängen.

2. 2. 2. 2. Orangefarbne Ringe der oberen Fläche des Huthes.

3. 3. Durchschnitt des Huthes.

Tab. I. Fig. 2. c.

Aus der Erde gezogener Reitschker, umgekehrt abgebildet.

A. 1. und 2. 2. bedeuten eben das, was sie in Fig. 2. b. anzeigten.

C. Umgebogener Rand des Huthes, an welchem die Ringe ebenfalls befindlich sind.

D. Blätter.

Agaricus lactifluus; Breitling, Brätling, Hundsreisker, rothbrauner Fleischschwamm.*)

Der Ausfluß einer weißen süßen Milch aus den gerißten Blättern dieses Blätterschwammes gab zu dem lateinischen, Beynamen die Gelegenheit; und die teutschen Namen entstanden theils von der breiten Ausdehnung seines Huthes, theils von der Art, ihn zur Speise zu bereiten. Der Name Hundsreisker soll vielleicht andeuten, daß er als Speise von geringerem Werth ist, als der eigentliche Reitschker (Agaricus delicioſus). Schäfer hat ihn in der Tab. V. abgebildet. Ich habe ihn noch nicht frisch erhalten können, und ihn daher nach dieser Abbildung zeichnen lassen.

Er wächset in vielen Gegenden Teutschlands und den benachbarten europäischen Ländern wild. In der Mark soll er auch wachsen, allein nahe bey Berlin steht er wahrscheinlich nicht, oder wenigstens selten. Ueberhaupt findet er sich im südlichen Teutschland häufiger, als im nördlichen. Sein Standplatz ist in Wäldern.

Nach Schäfers Abbildung hat er einen weißen Strunk, der nach unten etwas saffranfarbig ist. Die größte Dicke, welche dieser Strunk nicht weit von unten hat, ist etwa ein Zoll; nach oben und ganz nach unten wird er schmäler. Der glatte Huth soll an seiner oberen gewölbten und in der Mitte zuweilen ein wenig niedrigeren Fläche gemeiniglich eine Saffranfarbe, zuweilen aber auch eine Fleischfarbe besitzen. Der Rand des Huthes ist umgebogen und blässer gefärbt. Unter dem Huth sind hellgelbe Blätter. Im Durchschnitt ist der ganze Breitling sehr blaß, und zeigt allenthalben ein dichtes festes Fleisch.

*) Batsch Elench. n. 11. *Agaricus fulvens.*

Digitized by Google

Der Geruch und Geschmack des frischen Breitlings ist angenehm, und wird noch angenehmer, wenn er gekocht wird, daher schätzt man ihn sehr als Speise, ob er gleich wegen seines härteren Fleisches schwer verdaulich ist.

Die gewöhnlichste Zubereitung dieses Schwammes ist das Braten desselben mit Petersilie und Butter, nachdem zuvor die Blätter und die äußere Haut weggenommen sind, und das Fleisch in dünne Scheiben zerschnitten ist.

Erklärung
der Figuren des Breitlings.

Tab. I. Fig. 3. a.

Ein großer Breitling, von oben anzusehen.

A. Der Strunk.

C. Die gewölbte Fläche des Huthes.

Tab. I. Fig. 3. b.

Ein kleiner Breitling, von unten anzusehen.

A. Der Strunk.

C. Der umgebogene Rand des Huthes.

D. Die Blätter an der untern Fläche des Huthes.

Agaricus piperatus; Pfefferschwamm.

Der scharfe pfefferartige Geschmack hat diesem Blätterschwamm den Namen gegeben.

Man findet ihn nicht allein im südlichen und nördlichen Teutschland, sondern auch in anderen noch nördlicher gelegenen europäischen Ländern, z. B. in Preußen und Rußland. Hier um Berlin steht er ziemlich häufig auf Wiesen, Viehweiden und in Laubwäldern.

Der Strunk ist walzenförmig und glatt. Er steigt etwas zur Seite gebogen in die Höhe, und hat oben eine senkrechte Lage. Seine Höhe beträgt einen halben Zoll oder etwas darüber, und die Dicke etwa einen halben Zoll. Die Farbe des Strunkes ist weißlich, weißgelblich oder weißbräunlich.

Der Huth breitet seine in der Mitte etwas vertiefte oder trichterförmige Oberfläche mehrentheils eben oder horizontal aus, nur der Rand ist etwas niedergebogen. An diesem Rande findet man aber gar keine Kerben. Die Farbe der oberen Fläche des Huthes ist blaß fleischfarben oder blaß rostfarben, und nahe am Rande zeigen sich zuweilen ein oder zwey bräunlich gefärbte Ringe, doch es sind diese nicht immer vorhanden. Wenn man den Huth verwundet, so läuft eine gelbliche milchige Feuchtigkeit heraus. Die Breite des Huthes ist ein bis zwey Zoll.

Die an der unteren etwas wenig ausgehöhlten Fläche des Huthes befindlichen ebenfalls fleischfarbnen Blätter nehmen eine etwas gebogene Richtung, theilen sich nicht selten, laufen aber nicht am Strunk herab.

Man findet den Pfefferschwamm im Herbst, und es entstehen oft mehrere beysammen aus einer Wurzel.

Durch den Geruch zeichnet sich der Pfefferschwamm nicht aus, wohl aber durch den scharfen Pfeffergeschmack, der bloß dem Fleische, und nicht dem ausfließenden Milchsaft, zukommt. Der Milchsaft besitzet nur einen etwas zusammenziehenden Geschmack, jedoch soll dieser schärfer seyn, wenn der Schwamm sich stärker aus der Erde erhebt.

Man verspeiset die Pfefferschwämme nicht frisch, sondern man salzet sie ein, nachdem die äußere Haut und die Blätter weggenommen sind, und lässet sie wenigstens vierzig Tage in der Salzlake liegen, ehe man sie gebraucht.

In Preußen und Rußland sind die auf solche Art bereitete Pfefferschwämme eine sehr gewöhnliche Speise.

Digitized by Google

Erklärung
der Abbildungen des Pfefferschwammes.

Tab. I. Fig. 4. a.

A. Der Strunk.
B. Die trichterförmige Vertiefung des Huthes.
C. Der gewölbte Theil der oberen Fläche des Huthes.

Tab. I. Fig. 4. b.

Der länglich in der Mitte zerschnittene Pfefferschwamm.
A. Der Strunk.
C. Durchschnitt des Strunkes, in welchem man das Mark sieht.

Tab. I. Fig. 4. c.

Ein Theil der untern Fläche des Huthes.
D. Blätter, welche sich theilen und verbinden.
B. Die trichterförmige Vertiefung des Huthes.
C. C. Gewölbter Theil des Huthes.
3. 3. Durchschnitt des Huthes.

Agaricus alliaceus; Mouceron, Rußling.

Der gewürzhafte, knoblauchartige, aber doch angenehme Geruch dieses kleinen Blätterschwammes ist die Ursache seiner Benennung geworden.

Man findet ihn in Gebüschen und großen Waldungen, an Ackerrändern und auf Grasplätzen, und nicht allein im nördlichen, sondern auch im südlichen Teutschland. Auch um Berlin herum wächset er häufig.

Der kastanienbraune Strunk des Moucerons ist dünn, wie ein zarter Grashalm, jedoch nicht rund, sondern etwas plattgedrückt; er ist bey seiner Zartheit indessen hoch hinreichend fest, um sich aufrecht erhalten zu können. Aeußerlich ist er polirt glatt, und frisch scheint er etwas durchsichtig. Seine Höhe ist von einem bis anderthalb Zoll, und unten bringt er einige Zasern hervor.

Der Huth wird an der unteren Fläche eben oder flach ausgebreitet; dessen obere Fläche aber hat eine schwache Wölbung. An derselben sind Glätte, Glanz, strahlige Streifen und eine schmutzig-bräunliche Farbe zu bemerken. Der Queerdurchschnitt des Huthes ist ein Drittheil bis einen halben Zoll. Der Rand oder Umfang des Huthes zeigt allenthalben rundliche nicht tief eindringende Kerben, und ist ganz flach ausgebreitet.

Die Blätter an der unteren Fläche des Huthes theilen sich und verbinden auch sich wiederum mit einander; sie haben eine weißgraue Farbe, und sind allemal weit blässer, als die obere Fläche des Huthes.

Der Geschmack des Moucerons ist würzhaft und etwas salzig, der Geruch aber hat etwas noch angenehmeres würzhaftes, obgleich es knoblauchartig ist, wie auch schon der lateinische Beyname anzeigt.

Man findet diese kleinen Blätterschwämme im Frühjahr, im Spätsommer und im Herbst; die im Herbst wachsenden sind aber zum Aufbewahren vorzüglich geschickt.

Man kocht die frischen Moucerons häufig mit Fleischbrühe und Butter, und wendet sie sogleich zur Speise an; aber noch gewöhnlicher braucht man sie zur Speisenwürze, indem man sie abwäschet, dann in gelinder Wärme eintrocknen lässet, und aufbewahrt.

Erklärung
der Abbildungen des Rußlings oder Moucerons.

Tab. I. Fig. 6. a.

Mouceron von oben anzusehen.
A. Strunk.
C. Huth.
2. 2. 2. Eingekerbter Rand des Huthes.

Tab. I. Fig. 6. b.

Mouceron umgekehrt.
A. Strunk.
D. Blätter unter dem Huthe.

Digitized by Google

Fig. 1. a. b. Agaricus Cantarellus *Pfefferling.* Fig. 2. a. b. c. Agaricus Deliciosus. *Reitzchker.*

F. 1. a.

F. 1. b.

F. 2. a.

F. 2. b.

F. 2. c.

Fig. 3. a. b. Agaricus Lactifluus *Breitling.*

F. 3. a.

F. 3. b.

F. 6. a.

Fig. 4. a. b. c. Agaricus piperatus. *Pfefferschamm*

F. 4. a.

F. 4. b.

F. 4. c.

Fig. 6. a. b. Agaricus alliaceus. *Mousseron Rüsling*

F. 6. b.

Fig. 5. a. b. Agaricus delicatus. *Taubling.*

F. 5. a.

F. 5. b.

Bernard Laurent pinx. *Lud. Schmid*

Digitized by Google

Digitized by Google

Agaricus delicatus s. integer. L.; Taubling.

Der in einem fortgehende Rand vom Huthe dieses Blätterschwammes hat zu dem lateinischen Beynamen die Gelegenheit gegeben.

Er wächset in Teutschlands Waldungen fast überall.

Der Strunk ist kurz und dick, und hat vorzüglich eine weiße Farbe, welche jedoch mit der Hauptfarbe des Schwammhuthes nach unten zu etwas gemischt ist. Die Höhe des Strunkes ist einen halben bis einen ganzen Zoll und darüber, und die Dicke mehrentheils zwey Drittheil Zoll.

Der Huth zeigt sich zuerst, wenn er aus der Erde steigt, gewölbt, in der Folge aber breitet er sich flach aus, und zuletzt wird er nicht selten in der Mitte trichterförmig vertieft.

Die obere glatte schwach gewölbte Fläche des Huthes ist am häufigsten hellblutroth, und gegen den kreisförmigen ungetheilten Umfang wird die Farbe weißlich. Die untere etwas ausgehöhlte Fläche des Huthes ist weiß, und die Breite des Huthes beträgt einen bis drey Zoll. Wegen der hellen blutrothen Farbe der oberen Fläche des Huthes erhielt der Schwamm auch in einigen Gegenden von Teutschland den Namen Röthling.

Schäfer bildet mehrere Abarten dieses Schwammes ab, welche in Bayern gefunden sind, nämlich in Taublinge mit violetten, blauen, gelben und grünlichen Hüthen.

In Preußen sind die grünlichen, welche man dorten Grünlinge*) nennet, häufig vorhanden. Ich habe dergleichen Tab. I. Fig. 5. a. b. abbilden lassen. Die Farbe des Huthes fällt am öftersten ins Olivenfarbne oder ins Olivenfarbne und Weiße. Kleine Flecken bekommen sie im Regenwetter, wenn sie sich stark ausbreiten. Ungefleckte kleine sind am besten.

Die Blätter sind dick und nehmen einen hin und her gebogenen Lauf, theilen sich auch. An Größe kommen sie alle mit einander überein, und fallen ins Weißliche.

Man findet diesen Blätterschwamm nur allein im Herbst.

Das innere weißgraue Fleisch derselben ist eßbar, ob es gleich nicht so angenehm schmeckt, als das Fleisch anderer eßbaren Schwämme. Jedoch verliert es die geringe Schärfe, so es bisweilen besitzt, fast ganz bey dem Kochen. Am sichersten ist es jedoch, zuerst ein kleines Stück kosten zu lassen, und sobald die Schärfe beträchtlich ist, es wegzuwerfen. So viel mir bekannt ist, werden hier, und zwar in Preußen, nur die Grünlinge zur Speise verbraucht, und nach dem Abkochen in Butter gebraten.

*) An andern Orten heißen sie auch grüne Krimlinge, grüne Brädlinge, grüne Heiderlinge, Grübock.

Erklärung

der Abbildungen des grünlichen Taublings oder Grünlings.

Tab. I. Fig. 5. a.

Grünlinge, von oben anzusehen.

A. Der Strunk.

B. Der Huth, welcher in der Mitte der oberen Fläche schon vertieft ist.

Tab. I. Fig. 5. b.

Grünling, umgekehrt anzusehen.

A. Der Strunk.

B. Die Blätter unter dem Huth.

Digitized by Google

Agaricus campestris; Champignon, Heiderling, Treuschling, Dreischling.

Die Natur erzeugt die Champignons auf bebaueten fetten Feldmarken, auch auf Weiden und Gartenbeeten, und besonders auf alten Spargelbeeten, ferner auf Brach- oder Dreischfeldern, und endlich auch in Heiden und lichten Eichwäldern. Von diesen Standplätzen sind die verschiedenen teutschen Namen der Champignons entstanden.

Man findet diese Blätterschwämme in ganz Teutschland, und also auch in allen preußischen in Teutschland liegenden Provinzen. Auch stehen sie etwas weiter nach Norden, jedoch seltener.

Der Strunk eines Champignons, von welchem, wenn er ausgewachsen ist, der Huth leicht abspringt, ist fast ganz walzenförmig gestaltet, und nur unten, wo er einige kleine Wurzelzasern hervorbringt, wird er etwas dicker. Er steht gewöhnlich aufrecht, und nur selten ist er etwas zur Seite gebogen. Seine Höhe ist von einem bis zwey Zoll, und seine Dicke etwa ein Drittheil bis halben Zoll. Die äußere Fläche des Strunkes ist glatt, und entweder ganz weiß, oder mit grauen oder bräunlichen Flecken und Streifen versehen.

Der Huth des Champignons hat, wenn er aus der Erde steigt, eine kugelförmige Gestalt, und befestigt sich nicht allein oben auf dem Strunk, sondern er wird auch noch häufig durch seinen dichten weißgrauen Wulst seitwärts mit dem Strunke verbunden. Diese Haut reißet schon wenige Stunden nach Entstehung des Schwammes, und zieht sich vorzüglich gegen den Strunk zurück, am Rande des Huthes sieht man aber nur einige wenige Ueberbleibsel davon. Sobald der Wulst zerrissen ist, wird der Huth halbkuglich ausgedehnt, und dann erblickt man an seiner unteren Fläche die zarten dunkelgrau gefärbten Blätter, welche mit ihrem innern Ende noch etwas vom Strunke abstehen. Wenn man diese Blätter, deren Farbe durchaus ein und eben dieselbe ist, vom Huth abschabt, so zeigt dieser an seiner unteren ausgehöhlten Fläche eine weiße Farbe. Die obere Fläche des Huthes ist gewölbt, glatt und mit einer dünnen grauen oder bräunlichen Haut überzogen; diese Haut theilt sich gemeiniglich bald in viele kleine über einander liegende Schuppen, und zwischen denselben scheint das innere weiße Fleisch hervor. Die Breite des Huthes ist von einem bis zwey Zoll, und sein Rand ist etwas umgebogen.

Der Durchschnitt des ganzen Champignons zeigt ein weißes, etwas fett anzufühlendes und angenehm süßlich schmeckendes Fleisch, welches hie und da einen grauen Fleck oder Streifen besitzt. Aus diesem Fleisch fließet auch nicht selten, wenn es sehr fett ist, ein milder Milchsaft.

Die Champignons müssen schon am ersten Tage ihres Entstehens gepflückt werden, wenn sie zur Speise bestimmt sind, denn am andern Tage sind sie schon zum Genuß verdorben. Sie zeigen dieses durch die geradere Ausbreitung des Huthes und durch die schwärzliche Farbe, welche die Blätter dann annehmen. Mehrentheils haben sie dann auch schon Maden.

Im Geruch zeigen die Champignons zwar nichts stark ausgezeichnetes, jedoch besitzt derselbe einige Annehmlichkeit. Der Geschmack ist vorzüglich angenehm würzhaft.

Die Champignons wachsen zwar mehrentheils einzeln, allein gemeiniglich entstehen da, wo man sie an einem Tage pflückte, an den folgenden Tagen mehrere, und besonders dann, wann man vom unteren Theile der Strünke etwas in der Erde lässet.

Im Spätsommer und Anfang des Herbstes findet man die besten Champignons, welche zum Einmachen am geschicktesten sind.

Man kultivirt sie auch auf eigenen im Schatten liegenden Gartenbeeten, in welchen man faulen Mist und faule Holzerde eingräbt.

Wenn man die frischen Champignons zur Speise anwenden will, so schabt man die Blätter ab, und zieht oder schneidet überhaupt die äußere Haut herunter; dann schneidet man sie in Stücken, und kocht sie mit Fleischbrühe und Butter. Für den Winter bewahrt man sie als Speisenwürze, indem man sie, auf die obige Art gereinigt, in Essig legt.

Mehrere falsche, oder, wie man sie auch wohl nennt, wilde Champignons, welche mit den ächten viel Aehnlichkeit haben, muß man zur Speise nicht anwenden, theils, weil sie nach der Erfahrung verdächtig sind, und theils, weil sie noch nicht gehörig untersucht sind. Indessen unterscheiden sie sich hinlänglich durch folgende Merkmale: Sie haben nämlich entweder ganz schneeweiße, gelbliche oder röthliche

Digitized by Google

Blätter, und zwar in allen diesen Fällen längere Blätter, oder sie haben einen unangenehmen oft widrig zu nennenden Geruch, und überdem wird noch durch viele unächte Champignons eine mit ihnen gekochte Zwiebel schwarz, welche, mit ächten Champignons zusammen gekocht, immer weiß bleibt.

Erklärung

der Abbildungen des Dreischlings oder Champignons.

Tab. II. Fig. 1. a.

Champignon, aufrecht stehend abgebildet.

A. Strunk.

1. Anfang des Strunkes, wo er sich mit seinen Wurzeln an die Erdschollen anheftet.

B. Wulst gegen den Strunk zurückgezogen.

2. Theil des Strunkes, der zwischen dem Huth und dem Wulst liegt.

C. Gewölbte Fläche des Huthes, welche sich schuppig getrennt hat.

Tab. II. Fig. 1. b.

Champignon, umgekehrt abgebildet.

B. und 2. bedeuten eben das, was sie in Fig. 1. a. bedeuten.

D. Blätter unter dem Huth.

4. 4. 4. Umgebogener Rand des Huthes.

Tab. II. Fig. 1. c.

Ein in der Mitte länglich zerspaltener kleiner Champignon.

A. Strunk.

5. 5. Graue Flecke seines Fleisches.

2. Ort, wo der Wulst am Strunk liegt.

3. 3. Durchschnitt vom Fleische des Huthes.

C. Huth.

E. E. Blätter.

Tab. II. Fig. 1. d.

Ein kleiner Champignon, der noch mit seinem Wulst an dem Strunk hängt, umgekehrt.

1. Anfang des Strunkes.

B. Wulst.

C. Huth.

Agaricus esculentus; Krösling, Nagelschwamm.

Die häufige Anwendung dieses Blätterschwammes zur Speise, die Gestalt seines Huthes und Ausbreitung seiner Blätter haben zu diesem Namen Gelegenheit gegeben.

Er wächset sowohl in nördlichen als südlichen teutschen Wäldern wild, und steht nicht allein in Wäldern, sondern auch an Wegen und Ackerrändern. Um Berlin herum findet man ihn häufig wild.

Der zarte Strunk ist von der Dicke eines starken Rohrhalms, einen bis anderthalb Zoll lang. Er steht aufrecht; äußerlich ist er glatt und etwas streifig, innerhalb aber seiner ganzen Länge nach hohl. Unterhalb besitzet er einige kleine kurze Wurzelzasern. Seine Farbe ist schmutzig graugelb, oder thonartig.

Der Huth ist anfangs halbkuglich gestaltet, dann aber breitet er sich oben nach und nach mehr aus, und behält nur in der Mitte eine flach erhabene kreisrunde Stelle. Diese Stelle kann man auch schon dann unterscheiden, wenn der Huth noch convex ist. Die Breite des Huthes ist bis anderthalb Zoll, und die Breite seines mittleren Ringes etwa einen halben Zoll. Die obere Fläche des Huthes ist glatt und von gleicher Farbe mit dem Strunk; der Rand des Huthes ist aber hie und da etwas weniges, jedoch ungleich eingekerbt.

An der untern Fläche des Huthes finden sich kurze und lange Blätter, und mehrentheils wechseln diese mit einander ab. Bey den Krös lingen, welche ich sah, fand ich die Blätter immer von gleicher Farbe mit Huth und Strunk, sie sollen aber auch zuweilen weiß gefunden werden.

Digitized by Google

Die Krösling e wachsen sowohl im Frühjahr als im Herbst, und ihr Geschmack ist etwas bitterlich.

Man isset diese Schwämme entweder roh, oder, wie die Moucerons, mit Fleischbrühe und Gewürzen eingekocht. Bey der letzteren Art der Zubereitung soll sich der Geschmack derselben sehr verbessern.

Erklärung

der Abbildungen der Krösling e.

Tab. II. Fig. 2. a.

Zwey Krösling e, zusammen entstehend.

A. A. Strunk.

1. Gemeinschaftlicher Ort der Entstehung, wo noch die Erdschollen an den Würzelchen sitzen.

C. C. Ausgebreitete Hüthe.

2. 2. Kreisrunde Oberfläche jedes Huthes.

D. D. D. Rand des Huthes.

Tab. II. Fig. 2. b.

Ausgebreiteter Krösling, wo sich die kreisrunde Fläche am Huth noch stärker erhebt.

A. 1. C. 2. bedeuten eben das, was sie in der vorigen Figur bedeuteten.

Tab. II. Fig. 2. c.

Ein Krösling, umgekehrt abgebildet, so daß man die Blätter des Huthes sehen kann.

A. 1. bedeuten das, was sie in der vorigen Figur bezeichneten.

D. D. Rand des Huthes.

3. 3. 3. Lange Blätter des Huthes.

4. 4. 4. Kurze Blätter des Huthes.

Löcher-

Digitized by Google

Agaricus campestris. *Champignon. Dreischling.*

Fig. 1. a.

Fig. 1. b.

Fig. 1. d.

Fig. 1. c.

Agaricus esculentus. *Kroesling.*

Fig. 2. c.

Fig. 2. a

Fig. 2. b.

Boletus luteus. *Kieferpilz.*

Fig. 3. b.

Fig. 3. a.

Fig. 3. c.

Boletus bovinus. *Graspilz. Kuhpilz*

Fig. 4. b.

Fig. 4. a.

B. Laurent pinxit. *C. L. Kirschmann fe*

Digitized by Google

Digitized by Google

Löcherschwämme (Boleti).

Boletus luteus; Kieferpilz, Gelberpilz, doppeltes Schaffeterl.

Die ersten beyden teutschen Namen entstanden von seiner Farbe und Standplatz, vom dritten aber, welcher in Bayern üblich ist, weiß ich keinen Grund anzugeben.

In Kiehn- oder Fichtenwäldern steht dieser Löcherschwamm am häufigsten, und ist in Teutschland und Dännemark einheimisch, zuweilen findet man ihn aber auch auf Weiden.

Der Strunk ist walzenförmig und geringelt, doch ganz unten, wo er zarte Wurzelzasern hat, ist er etwas dicker. Der gewöhnliche Durchschnitt des Strunkes ist einen halben Zoll, und dessen Höhe einen Zoll. Die äußere Farbe ist gelblich oder weißgelblich, die Farbe des gleichförmig dichten Fleisches des Strunkes ist aber weiß.

Der Wulst, der oben am Strunk ansitzt, ist größtentheils weiß.

Der Huth hat eine obere erhabene weiche, etwas klebrige braungelb gefärbte Fläche, einen etwas umgebogenen gleich gefärbten rundlichen Rand, und eine etwas schwächer ausgehöhlte untere ebenfalls gelbe Fläche. An dieser endigen sich die Röhren dieses Pilzes in rundliche kleine Oeffnungen. Die Breite des Huthes ist etwa anderthalb Zoll.

Er wächset im Herbst, und ist um Berlin herum nicht selten.

Der Geschmack ist zwar angenehm, allein man hat ihn erst in neueren Zeiten angefangen unter die eßbaren Pilze zu rechnen. Der Staatsrath Müller in Kopenhagen war der erste, der ihn zu diesem Zweck empfahl.

Erklärung

der Abbildungen des Kieferpilzes.

Tab. II. Fig. 3. a.

Ein Kieferpilz, an dem der Wulst noch nicht gerissen ist.

A. Strunk.

1. Gegend, mit der er in der Erde steht.

C. Huth.

D. D. Wulst.

Tab. II. Fig. 3. b.

Kieferpilz, dessen Wulst aufgebrochen, so daß man dessen Röhre sehen kann.

A. Strunk.

1. Dessen Wurzelzasern.

B. Innere zurückgeschlagene Fläche des Wulstes.

2. Strunk über dem Wulst.

C. Gewölbte Fläche des Huthes.

Tab. II. Fig. 3. c.

Drey Kieferpilze, welche am Grunde zusammen gewachsen sind.

A. A. A. Die drey abgesonderten Strünke.

1. Gegend, wo sie zusammen gewachsen sind.

C. C. C. Die drey abgesonderten Hüthe.

Digitized by Google

Boletus bovinus; Kuhpilz, Graspilz.

Er hat diese Namen erhalten, weil er auf der Weide zwischen dem Grase wächset und vom Rindvieh gefressen wird; in einigen Gegenden von Teutschland giebt man ihm und dem gelben Pilz gemeinschaftlich den Namen Schweinepilz.

Er ist in Teutschland allgemein einheimisch und auch in nördlicher gelegenen Ländern findet man ihn, z. B. in Preussen, Dännemark und Schweden.

Er steht am häufigsten auf Weiden und Grasplätzen, jedoch auch in Waldungen und Gebüschen.

Der Strunk, welcher eine Höhe von ein bis anderthalb Zoll besitzt, und anderthalb Zoll breit ist, hat größtentheils eine walzenförmige Gestalt, jedoch unten, wo er kleine Wurzelzasern hat, wird er etwas weniges dicker. Ich habe ihn auch schon nach oben etwas dicker gefunden. Innerlich hat der Strunk ein gleichförmig dichtes weißes Fleisch und äußerlich eine weißbräunliche Farbe, welche hie und da ins gelbliche und grünliche fällt. Am oberen Theile hat der Strunk viele bräunliche dunklere Punkte.

Der Wulst, dessen Ueberbleibsel oben am Strunke anhängen ist bräunlich.

Der Huth besitzt eine erhabene, weiche, glatte, bräunlich mit Orange gemischte obere Fläche, einen scharf zugehenden herunterhängenden oder zurückgekrümmten Rand, und an seiner unteren, stark ausgehöhlten Fläche sieht man seine Röhrchen, welche kleine eckige Mündungen und eine gelbe oder grüngelbe Farbe haben. Die Breite des Huthes ist etwa anderthalb Zoll und sein inneres Fleisch ist weiß, wie das Fleich des Strunkes.

Die Graspilze findet man im Spätsommer und im Herbst; auch hier um Berlin herum wachsen sie häufig.

Wenn man ihn anwenden will, so trocknet man ihn gelinde und bedient sich desselben, wegen seines angenehmen Geschmacks, zur Speisenwürze.

Ehedem rechnete man sie zu verdächtigen Schwämmen, weil die Kühe eine wiedrig schmeckende Milch geben sollen, wenn sie sie fressen. Der Staatsrath Müller hat es indessen noch neuerlich bestätigt, daß sie zu den eßbaren Pilzen gehören.

Erklärung

der Abbildungen des Graspilzes.

Tab. II. Fig. 4. a.

Aufrechtstehender Graspilz.

A. Strunk.

1. Unterer Theil des Strunkes womit sich der Pilz befestigt.

B. Ueberbleibsel des Wulstes.

C. Huth.

Tab. II. Fig. 4. b.

Verkehrt liegender Graspilz dessen Löcher an der untern Fläche des Huthes hier sichtbar sind.

A. 1. B. C. Bedeuten eben das, was sie in der vorigen Figur bedeuteten.

Digitized by Google

Boletus bulloſus; Steinpilz.

Die Aehnlichkeit des Huthes eines nicht ſehr breiten Pilzes dieſer Art, und eine Knolle, hat den lateiniſchen Beynamen, und die Aehnlichkeit mit der Geſtalt eines runden grauen Steines, den teutſchen Beynamen hervorgebracht.

Der Strunk hat mehrentheils eine Höhe von anderthalb Zoll und verſchmälert ſich ſo ſehr nach oben, daß er über die Hälfte ſchmäler wird, und kaum noch einen halben Zoll im Durchſchnitt hat. Unten, wo der Durchſchnitt wohl einen ganzen Zoll oder noch mehr beträgt, hat er ſehr zarte Wurzelzaſern. Die äußere Fläche des Strunkes iſt ſchmutzigweiß mit hellgrauen Streifen. Innerhalb hat der Strunk eine mit bräunlichem Schwammgewebe erhellte Röhre, welche nur mit einer dünnen feſten weißen fleiſchigen Rinde umgeben iſt. Der graue dünne Wulſt ſetzet ſich oben am Strunk an. Die obere Fläche des Huthes iſt ſehr ſtark gewölbt, weich, glatt und graubräunlich gefärbt, ſie krümmt ſich mit ihrem ſcharfen Rande ganz nach unten zurück, ſo daß ſie etwa nur drey Viertel einer Kugel bildet. Die untere Fläche des Huthes iſt ſtark ausgehöhlt, und die an derſelben befindliche Mündung der Röhrchen dieſes Schwammes ſind grau und rundlich, jedoch ſtehen ſie nicht ſo frey offen als bey anderen Pilzen oder Löcherſchwämmen.

Die kugelförmige Geſtalt der Steinpilze iſt dann am regelmäßigſten, wenn der Huth nur etwa einem Zoll im Durchſchnitt hat, iſt der Huth größer, ſo wird er gemeiniglich breiter ausgedehnt, und weicht von jener regelmäßigen rundlichen Geſtalt etwas ab.

Man findet die Steinpilze im Spätſommer und Herbſt, und um Berlin herum ſtehen ſie ziemlich häufig.

Das weiße Fleiſch der Steinpilze iſt eßbar und von angenehmen Geſchmack. Es wird in eben der Art bereitet wie das Fleiſch der Champignons. Viele ſehen den Steinpilz als eine Abart des dickſtrunkigen Pilzes (Boletus craſſipes) an; er ſcheint mir aber doch noch beträchtlich von ihm verſchieden zu ſeyn, wie es deren Abbildung auf Tab. III. zeigt.

Erklärung

der Abbildungen des Steinpilzes.

Tab. III. Fig. 1. a.

Ein umgekehrter Steinpilz.

1. Erhabene Fläche des Huthes.
7. Hohe Fläche des Huthes.
2. Strunk.
3. Wurzelzaſern des Strunkes.

Tab. III. Fig. 1. b.

Aufrechtſtehender Steinpilz.

1. 2. 3. Bedeuten eben das was ſie in der vorhergehenden Figur anzeigten.

Tab. III. Fig. 1. c.

Ein in der Mitte zerſchnittener Steinpilz.

1. und 3. Bedeuten eben das was ſie in der Fig. 1 a. anzeugten.

4. Durchſchnitt des Huthes.

5. Schwammgewebe des zerſchnittenen Strunkes.

6. 6. Durchſchnitt des weißen Fleiſches des Strunkes.

Digitized by Google

Boletus craſſipes; dickſtrunkiger Pilz.

Die Dicke, welche der Strunk in der Mitte hat, gab zu dieſer Benennung die Gelegenheit.

Es wächſet dieſer Pilz ſowohl im ſüdlichen als nördlichen Teutſchland, und ſteht auf Weiden, in Wäldern und in Gebüſchen.

Der Strunk iſt in der Mitte gegen einen Zoll breit, und faſt noch einmal ſo dick als oben und unten, und er iſt dabey einen bis anderthalb Zoll hoch. Unten, wo er verſchmälert anfängt, hat er eine weiße Farbe mit grauen Vertiefungen, der mittlere dicke Theil des Strunkes aber iſt röthlich gelb und mit einem braunen Adernetz bezogen, welches ſich auch noch an einigen Orten bis an den oberen Theil des gelben Strunkes fortſetzt. Im Durchſchnitt zeigt der Strunk allenthalben gleich dichtes weißes Fleiſch.

Der Huth iſt an ſeiner oberen glatten, weichen und hellbraun gefärbten oberen Fläche ſtark gewölbt, jedoch nicht völlig halbkuglich, und der Rand des Huthes iſt weit weniger umgebogen, als bey dem Steinpilz. An der unteren nur wenig ausgehöhlten Fläche des Huthes ſieht man gelbe Röhren deren Mündungen etwas eckig ſind, gegen den Rand zu werden dieſe Röhren bräunlich. Die Breite des Huthes beträgt einen bis zwey Zoll.

Der dickſtrunkige Pilz wächſet in Teutſchland im Herbſt; bey Berlin herum findet man ihn ſelten.

Das weiße Fleiſch dieſes Pilzes hat einen angenehmen Geſchmack, und wird in gleicher Art wie das Fleiſch des Champignons gereinigt und zur Speiſe bereitet.

Erklärung

der Abbildungen des dickſtrunkigen Pilzes.

Tab. III. Fig. 2. a.

1. Obere Fläche des Huthes.
4. Untere oder röhrige Fläche des Huthes.
2. Strunk.
3. Unterer Theil des Strunkes.

Tab. III. Fig. 2. b.

1. 2. 3. Bedeuten eben das, was ſie in der vorigen Figur bedeuteten.

Digitized by Google

Phallus esculentus; Spitzmorchel.

Von der spitzen Gestalt des Huthes, und von der Anwendung zur Speise hat dieser den Morcheln ähnlicher Schwamm die Benennung erhalten.

Man findet die Spitzmorchel fast überall in Teutschland wild, sie steht in Waldungen, an Hecken und auch hie und da in Gärten. Unter Ulmen, und auf Stellen, wo Kohlenmeiler ausgebrannt sind, steht sie am liebsten *).

Der Strunk steht aufrecht, seine Länge beträgt einen halben Zoll und etwas darüber, und seine Dicke einen viertel bis einen halben Zoll, unten ist er etwas dicker als oben, und er zeigt hier einige längliche Vertiefungen und zarte Wurzelzasern. Die äußere Oberfläche des Strunkes ist glatt, und sie sowohl als das innere Fleisch des dichten Strunkes besitzt eine bräunliche Farbe.

Der Huth der Spitzmorchel breitet sich rings um den Strunk gleichförmig aus, und ist von allen Seiten daran befestigt. Er hat eine kugelförmige Gestalt, und spitzet sich allmälig nach oben zu, jedoch giebt es auch Abarten dieser Spitzmorchel, wo die Gestalt des Huthes etwas mehr rundlich ist. Die netzförmig verbundenen Falten des Huthes bilden zwischen sich eckige und zwar mehrentheils viereckige Zellen, welche sich nach innen zuspitzen. Die äußeren Oeffnungen dieser Zellen sind zwar nicht völlig gleich groß, mehrentheils aber doch nach jedem Durchschnitt einige Linien breit. Die ganze Höhe des Huthes beträgt gemeiniglich einen Zoll oder etwas darüber. Die Zellen desselben sind da wo sie ihre Vertiefung haben dunkelbraun, und an den hervorragenden Rändern ihrer Falten hellbraun. Das innere Fleisch des Huthes ist hellbraun und dicht wie das Fleisch des Strunkes.

Man findet die Spitzmorchel um Berlin in ziemlicher Menge, so daß sie auch auf den Märkten feil geboten werden. Nachdem sie sorgfältig abgewaschen sind, zerschneidet man den Huth in kleine Stücken, und kocht diese frisch mit Fleischbrühe als Gemüse; oder man schmort sie in Butter mit einem Zusatz von Zucker und Wein, oder man trocknet sie und bewahrt sie für den Winter auf.

*) Man hat ehedem, zu großen Schaden der Wälder, Stellen ausgebrannt, um den Wachsthum dieser Spitzmorcheln zu begünstigen; daher dieser Frevel durch Gesetze verboten ist. Bleditsch S. 60.

Erklärung der Abbildung der Spitzmorchel.

Tab. III. Fig. 3.

1. Spitze des Huthes.
2. Strunk.
3. Unterer Theil, wo sich der Strunk in der Erde befestigt.
4. 4. Scheidewände der Zellen des Huthes.
5. 5. Vertiefungen dieser Zellen.

Digitized by Google

Elvella mitra; Morchel, krause Morchel, Maurache.

Dieser Schwamm hat wirklich zuweilen einen Huth der die Gestalt einer Bischofsmütze einigermaaßen nachahmt, oft hat er aber auch andere rundliche Bildung. Der Standplatz desselben ist in Wäldern, und man findet ihn in allen teutschen Provinzen sehr häufig.

Der Strunk steht aufrecht, seine Länge beträgt gegen einen Zoll und seine Dicke gegen einen halben Zoll und darüber; ganz unten, wo er einige kleine längliche Grübchen besitzt, verdickt er sich noch etwas mehr. Seine äußere glatte und weiße Fläche ist zuweilen etwas streifig, mit grauen oder blaulichen Strichen gezeichnet. Innen ist der Strunk dicht, und mit weißem festen Fleisch angefüllt.

Der Huth dieses Schwammes besteht aus einer breiten runzlichen, elastischen Platte von ziemlicher Dicke, welche sich in mancherley Richtungen faltet, und wie bey der Spitzmorchel Zellen bildet. Diese Platte welche oben und seitwärts an verschiedenen Orten am Strunke anwächset, zerbricht leicht in Stücken von verschiedener Größe. Ihre äußere Fläche ist dunkelbraun und seidenartig weich, die untere Fläche der Platte des Huthes, und deren Fleisch ist weiß und ziemlich dichte. Die Breite des Huthes in der ganzes Ausdehnung seiner Platte ist verschieden und beträgt von einem bis drey Zoll.

Man findet um Berlin herum viele Morcheln, und vorzüglich im April und May. Man zerstückelt sie fein, und wirft dabey den größten Theil des Strunkes weg, kocht sie mit Fleischbrühe und Butter, und verspeiset sie als eines der ersten Frühlingsgemüse; durch Geschmack und Geruch zeichnen sie sich nicht aus.

Erklärung
der Abbildung der krausen Morchel.

Tab. III. Fig. 4.

1. Oberer Theil des Huthes.
2. Strunk.
3. Unterer in der Erde befestigter Theil des Strunkes.
4. 4. Scheidewände der Zellen des Huthes.
5. 5. Vertiefungen dieser Zellen.

Clavaria Coralloides; großer Ziegenbart, Geißbart, Corallenschwamm.

Die Aehnlichkeit dieses Keulenschwammes mit einem Corallengewächse, hat zu dem Namen Corallenschwamm Gelegenheit gegeben, und die andere Namen entstanden von der Gestalt des umgekehrten Schwammes.

Man findet ihn in dunklen Waldungen, durch ganz Teutschland.

Es besteht dieser Keulenschwamm aus mehreren runden säulenförmigen glatten Bündeln, welche sich nach unten in einen größeren rundlichen Körper vereinigen, oberwärts aber durch mehrere Abtheilungen, sich in viele aufrechte Aeste und Zweige vertheilen. Der Körper dieses Keulenschwammes ist unten bey der Vereinigung der Bündel weißlich, die Bündel aber nebst ihren Aesten und vielfachen Zweigen

Digitized by Google

Digitized by Google

Fig. 1. a. b. c. Boletus bulbosus. *Steinpilz.*

Fig. 1 a.

Fig. 1 b.

Fig. 1. c.

Fig. 3. Phallus esculentus
Spitz-Morchel.

Fig. 2. a. b. Boletus crasfipes.

Fig. 2 a.

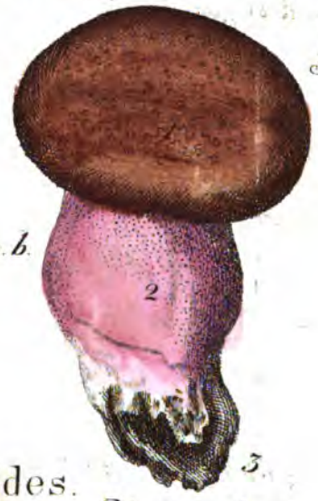

Fig. 2. b.

Fig. 4. Elvella Mitra. *Krauſe Morchel.*

Fig. 5. Clavaria Coralloides.
Groſzer Ziegenbart.

Fig. 6. a. b. *Trüffel.*

Fig. 6. a.

Fig. 6. b.

Digitized by Google

Zweigen sind gelbbrannlich. Die Aeste und Zweige der Bündel stehen sehr gedrängt beysammen, und die letztern sind von ungleicher Höhe; jeder Zweig endigt sich in zwey oder drey kurze Zähne.

Die Höhe dieses Keulenschwammes beträgt etwa zwey Zoll und darüber, und die Breite ist zuweilen noch ansehnlicher. Das innere Fleisch ist weiß.

Der Zeitpunkt des Jahres, wo man ihn in unsern benachbarten Wäldern antrift ist der Herbst.

Der Geschmack dieses Schwammes ist angenehm, dem Geschmack der Rüben ist er am ähnlichsten.

Man wendet nur das innere Fleisch dieses Schwammes zur Speise an, und die beste Bereitung soll darin bestehn, wenn man dasselbe, nachdem es gut abgewaschen ist, mit Butter und einem Zusatz von Salz, Petersilienkraut und Basilienkraut stark durchkocht und dann mit Milchrahm und Eyergelb noch etwas einkocht. Es soll dabey der bitterliche Nachgeschmack vergehn, den dieser Keulenschwamm bisweilen noch haben soll, wenn er frisch ist.

Erklärung
der Abbildung des großen Ziegenbarts.

Tab. III. Fig. 5.

1. Der Körper.
3. Dessen unterer Theil, womit dieser Keulenschwamm in der Erde anwächset.
2, 2, 2. Einzelne Bündel.

Lycoperdon Tuber; Trüffel.

Die knollige Gestalt dieses unter der Erde wachsenden Schwammes hat zu seinem lateinischen Beynamen Gelegenheit gegeben.

Man findet sie unter Eichen und Büchen, etwa einen halben Fuß tief, in der Erde, und sie wachsen gern im sandigen Boden, der selten befruchtet wird. In den Preußischen Staaten trift man sie am häufigsten, im Magdeburgischen, im Halberstädtschen und in Westpreußen bey Ostrometzko an; doch ist diejenige Abart, welche man weiße Trüffel nennt, auch in der Churmark, Ukermark und Neumark gefunden worden. In Sachsen, auf dem Harz und in Böhmen bey Eger findet man die Trüffeln ebenfalls.

Die Trüffel hat eine rundliche Gestalt, jedoch besitzt sie oft Unebenheiten, welche zuweilen crystallartig gebildet sind und scharfe Spitzen und Ecken haben, zuweilen aber auch abgerundet sich zeigen. Sie haben mehrentheils die Größe von wilden Castanien und darüber, doch sind sie auch nicht selten kleiner. Ihr Gewicht ist von ein viertheil Pfund bis fünf viertheil Pfund nach Verschiedenheit ihrer Größe. Man scheint an vielen keinen Strunk zu bemerken, aber an einigen sieht man einen wirklichen kurzen Strunk, oder festere Hervorragung. Ich wollte wohl behaupten, daß vielleicht alle Trüffeln, wenn man sie frisch ganz genau untersuchte eine Art von Strunk hätten.

Innerlich hat die Trüffel ein festes, zuweilen mit Adern durchzogenes Fleisch, und in einigen Abarten kann man eine schmale äußere Rinde von diesem Fleisch deutlich unterscheiden.

Man hat mehrere Abarten.

Die eigentliche am gewöhnlichsten zur Speisewürze angewendete und häufig aus Westpreußen kommende Trüffel ist äußerlich schwärzlich und innerlich gelblichschwärzlich mit grauen Punkten. Sie hat einige Furchen oder Absätze und Erhabenheiten, welche gemeiniglich rundlich, bisweilen aber auch etwas zackig sind. Im Durchschnitt unterscheidet man keine Rinde, wie an der Böhmischen schwarzen Trüffel. An würzhaften Geruch und Geschmack übertrift sie alle andere Trüffeln.

Digitized by Google

Die Böhmische schwarze Trüffel hat äußerlich eine weißgraue Rinde von der Dicke eines starken Strohhalms, und innerlich schwärzliches Fleisch. Sie ist äußerlich mehr rundlich uneben, als zackig zu nennen, und erhält wegen ihrer vielen aber nur sehr flachen Vertiefungen eine etwas krause Gestalt. Sie hat einen kurzen weißgrauen Strunk. Geruch und Geschmack sind zwar angenehm würzhaft, werden aber doch von unserer Trüffel an Annehmlichkeit sehr übertroffen.

Die Böhmische weiße Trüffel hat eine ähnliche Bildung als die schwarze, und eben so, wie sie, eine weißgraue Rinde, das innere Fleisch aber ist weiß, sie hat auch einen kurzen deutlichen Strunk von weißgrauer Farbe. An Geruch und Geschmack ist sie weniger würzhaft als die Böhmische schwarze Trüffel.

Es soll auch Trüffeln mit bräunlichem schneckigt marmorirtem Fleische geben.

Man spürt in Italien den Trüffeln durch eigens dazu abgerichtete Hunde, eine Art von kleinem Pudel (Italienisch Putta genannt) nach, und um einen solchen Hund mit dem Geruch der Trüffeln bekannt zu machen, giebt man ihm, ehe er suchen soll, zuvor etwas Brod, welches man in Oel, worin man Trüffeln aufbewahrte, eingetaucht hat. Dann sucht der Hund nach der Fährte dieses Geruchs, und wenn er eine Trüffel in der Erde verspürt, fängt er an zu scharren, und giebt dadurch die Veranlassung, daß man die Trüffel herausgräbt. Man wendet in Frankreich auch die Mutterschweine zum Suchen der Trüffeln an, weil sie diese Schwämme gerne fressen; ehe man sie aber suchen lässet, legt man ihnen zuvor einen Ring von Messing um die Schnauze, so daß sie den Rüssel nicht öffnen, und die damit aus der Erde gewühlten Trüffeln nicht fressen können. Man kann auch die Oerter, wo Trüffeln liegen, dadurch entdecken, daß man den violetfarbnen Fliegen nachspürt, denn diese legen ihre Eyer gern in Trüffeln; deshalb schwärmen sie da, wo Trüffeln liegen, in Menge herum, und bohren kleine Gänge in die Erde, durch welche sie zu diesen Schwämmen gelangen.

Man gräbt Trüffeln im Herbst und Winter, doch in der letzten Jahreszeit sind sie am besten. Die weißen soll man in Böhmen auch im Frühling finden, man schätzet sie aber geringer, weil sie weniger gewürzhaft sind, obgleich sie zärteres Fleisch haben.

Das Fleisch der Trüffeln ist etwas hart, und daher sind sie den meisten Menschen schwer verdaulich, ob sie gleich als würzhafte Speise sehr geschätzt werden. Den Geruch und Geschmack vergleichen einige mit dem Knoblauch, er ist aber weit angenehmer.

Die beste Art, die Trüffeln aufzubewahren, ist das Einmachen in gutem Olivenöl. Sie erhalten dann ihren ihnen eigenen würzhaften Geschmack und Geruch am besten; auch wird dadurch ihr hartes Fleisch zarter und leichter verdaulich.

Wenn man Trüffeln in Queerscheiben zerschnitten trocknet, so verlieren sie viel von ihren würzhaften Stoffen, und sind dann, als Speisenzusätze, wenn sie auch gleich gekocht werden, dennoch sehr schwer verdaulich. Das Trocknen muß schnell geschehen, denn die Trüffeln werden sonst leicht von Maden zerstört.

Erklärung der Abbildungen der Trüffeln.

Tab. III. Fig. 6. a.

Eine ganze Trüffel aus Ostrowetzko.

1. 1. Erhabenheiten derselben.
2. 2. 2. Vertiefungen derselben.

Tab. III. Fig. 6. b.

Durchschnitt der Trüffel.

2. Durchschnitt.
3. 3. Vertiefungen derselben.
4. Graue Flecke im Durchschnitt.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google